

## Steinpilztagliatelle an Rahmsauce mit Randenbowle



### Die Zutaten sind für 4 Personen

280	g	Bschüssig Premium Steinpilztagliatelle
100	g	Butter
40	g	Zwiebeln gehackt
40	g	Mehl
4	dl	Gemüsebouillon
4	dl	Milch
		Salz, Pfeffer

80	g	Zwiebeln gehackt
40	g	Rapsöl
4	dl	Gemüsebouillon
ca. 490	g	Randen
wenig		frischen Meerrettich

### Randenbowle

4	Stück	Rande ca. 400 g
20	g	Kochbutter
1	Stück	Knoblauchzehe
kleines		Sträusschen frischen Thymian
		Salz, Pfeffer

### Garnituren

40	g	Butter
40	g	gehackte Zwiebeln
400	g	Steinpilze in Scheiben geschnitten

### Zubereitung

Randen schälen, mit einem Messer aushöhlen. Randenfleisch in kleine Würfel schneiden.

Wasser in eine Pfanne geben, wenig Salz beifügen und die ausgehölte Rande darin  $\frac{3}{4}$  weich garen.

Rande herausnehmen und im kaltem Wasser abkühlen.

Ein kleines Backblech mit Backpapier belegen, die Rande darauf geben, mit Knoblauchzehe, Thymian und Butter füllen. Würzen mit Salzen und Pfeffer. Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten fertig garen.

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Randenfleisch begeben und mitdünsten. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, wenig Meerrettich beifügen. Zugedeckt weich garen. Danach in einen Massbecher geben und mit Hilfe eines Mixstabes zu einem Püree verarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, wenig Salz begeben und die Tagliatelle darin a l dente garen. Wasser abschütten, ein Teil davon auffangen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln dazu geben, mit Mehl bestäuben und mit den restlichen Zutaten auffüllen. Mit einem Schneebesen von Zeit zu Zeit umrühren, Tagliatelle in der Sauce kurz abschwenken, wenig Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Das Nudelwasser mit wenig Lecithine aufschäumen, so dass ein Schaum entsteht.

### Anrichten

Radenpüree auf den Teller geben, Rande mit den Nudeln füllen und mit dem Air ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Station 1» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit Bschüssig unterstützen.



&



[www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)

